А. Молоховец



Рецепты корейской и китайской кухни



быстро и вкусно

Быстро и вкусно

А. Молоховец

РЕЦЕПТЫ КОРЕЙСКОЙ И КИТАЙСКОЙ КУХНИ



Санкт-Петербург
2003

ББК 36.992
М75

Молоховец А.

М75 Рецепты корейской и китайской кухни. — СПб.: Издательский Дом «Литера», 2003. — 48 с. (Серия «Быстро и вкусно»).

ISBN 5-94455-111-9

Это издание послужит хорошим подспорьем для хозяйки, которая не прочь порадовать своих домашних и гостей вкусными и красиво оформленными яствами.

ББК 36.992

ISBN 5-94455-111-9

КИТАЙСКАЯ КУХНЯ

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

Салат из соевого творога с огурцом

1 небольшой огурец, 120 г соевого творога, 120 г проростков бобов, 2 ст. ложки растительного (желательно — соевого) масла, соль на кончике ножа.

Для соуса: 1 небольшая луковица, 2 зубчика чеснока, ½ ч. ложки порошка чили, 3 ст. ложки темного соевого соуса, 1—2 ст. ложки рисового уксуса, сельдерей, 2 ч. ложки коричневого сахара, соль.

Огурец нарезать мелкими кубиками и посолить. Спрессованный творог нарезать кубиками, обжарить в разогретом растительном масле до золотистого цвета и выложить для просушки на салфетки. Для приготовления заправочного соуса чеснок растолочь и смешать с мелко нарезанным луком, добавить соевый соус, чили, уксус, соль и сахар. Смешать огурец, нарезанные проростки бобов, творог и залить соусом. Перед подачей на стол украсить листьями сельдерея.

Салат из курицы с овощами

300—400 г куриного филе, 1 маленький стручок красного перца чили, кусочек свежего имбирного корня (1 см), 1 зубчик чеснока, 1 ст. ложка арахисовой пасты, 2 ст. ложки нарубленной кинзы, 1 ст. ложка винного уксуса, 4 ст. ложки растительного масла, 2 ч. ложки соевого соуса (по желанию), 120 г проростков бобов, 1 головка китайской капусты, 2 средние моркови, 1 небольшая луковица, 1 маринованный огурец, 1 ч. ложка сахара, ½ ч. ложки соли.

Мясо нарезать тонкими ломтиками. Перец, имбирь и чеснок мелко нарубить, смешать с арахисовой пастой, кинзой, солью и сахаром. Добавить 2 ст. ложки масла, уксус и соевый соус, перемешать и залить мясо. Оставить мариноваться на

2—3 часа. Обжарить курицу в оставшемся масле до образования золотистой корочки. Выложить на блюдо нашинкованную капусту, проростки бобов, нарезанные брусочками морковь и огурец, нарезанный кольцами лук, а сверху — мясо.

Салат из белокочанной капусты с арахисом

Небольшой кочан капусты, 2 ст. ложки светлого соевого соуса, 2 ст. ложки лимонного сока, натертая на терке кожура 1 лимона, 2 ст. ложки растительного масла, ½ стакана кокосового молока, 2 стручка красного перца чили, 6 зубчиков чеснока, 6 небольших луковиц, 3 стакана крупно нарубленного жареного арахиса, соль.

Капусту нашинковать, залить подсоленным кипятком на 2—3 минуты и откинуть на дуршлаг. Для приготовления заправочного соуса смешать соевый соус, лимонный сок, тертую лимонную корку и кокосовое молоко. Нарезанный соломкой перец, мелко нарубленные лук и чеснок обжарить в разогретом масле до появления золотистого цвета. Залить капусту заправочным соусом, хорошо перемешать и посыпать обжаренными овощами и арахисом.

Салат из баклажанов с яйцами и креветками

2 баклажана, 1—2 ст. ложки растительного масла, 3 зубчика чеснока, 120 г консервированных креветок, 2 ст. ложки лимонного сока, 1 ч. ложка коричневого сахара, 2 ст. ложки соевого соуса, 1 сваренное вкрутую яйцо, 4 небольшие луковицы, 2 красных перца чили без семян, кинза, соль по вкусу.

Баклажаны запечь в духовке до обугливания кожицы, охладить, очистить и нарезать ломтиками толщиной 1 см. Обжарить в хорошо разогретом масле креветки с мелко нарубленным чесноком. Для приготовления соуса перемешать лимонный сок, сахар, соевый соус и взбить полученную смесь. Уложить на блюдо баклажаны, на них — нарезанный кольцами лук, мелко нарубленное яйцо, креветки. Полить соусом и украсить кинзой и нарезанным соломкой перцем.

Салат из утки с авокадо и малиной

400 г утиной грудки, 1 ст. ложка прозрачного меда, 1 ст. ложка соевого соуса, 1 ст. ложка оливкового масла, 1 ст. ложка винного уксуса, 1 ст. ложка желе из красной смородины, листья зеленого салата, 2 авокадо, 1 стакан крупной малины, перец по вкусу, соль.

Утиную грудку, в зависимости от размера, разрезать на 2—4 куска, обмазать смесью меда с соевым соусом, посыпать солью и перцем, положить на решетку и запекать в духовке при температуре 220 °С до образования румяной корочки (примерно 15—20 минут). Для приготовления соуса смешать масло, уксус, желе и приправить солью и перцем. Готовую утку остудить, нарезать ломтиками. Авокадо нарезать кусочками, предварительно удалив кожуру и косточку. На листья салата выложить мясо, авокадо, малину и полить соусом.

Хрустящая морская капуста

900 г молодой морской капусты, 2½ стакана растительного масла, 1 ст. ложка коричневого сахара, ½ ч. ложки морской соли, ½ ч. ложки молотой корицы, 100 г миндальных хлопьев (по желанию).

Капусту вымыть, удалить толстые прожилки, тщательно просушить на абсорбирующей кухонной бумаге. Очень острым ножом разрезать листья на тонкие полоски и опустить в сильно разогретое масло. Жарить, помешивая, 2—3 минуты на среднем огне. Отбросить листья на дуршлаг. Смешать сахар, соль и корицу. Положить капусту на блюдо и посыпать полученной смесью. Подавать в холодном виде. При желании можно посыпать миндальными хлопьями.

Креветочные тосты

30 г свиного сала, пропущенного через мясорубку, 200 г очищенных креветок, пропущенных через мясорубку, 1 ст. ложка кукурузной муки, 1 слегка взбитый яичный белок, 3 тонких квадратных ломтика белого хлеба без корок, 130 г кунжутных зерен, 2½ стакана растительного масла, белый перец, ¼ ч. ложки соли.

Смешать сало, креветки, соль, кукурузную муку и яичный белок. Приправить белым перцем. Ломтики хлеба намазать полученным фаршем и густо насыпать сверху зерна кунжута. Каждый ломтик разрезать на 4 треугольника. Нагреть масло в сковороде до появления дымка, слегка убавить огонь и осторожно опустить треугольники намазанной стороной

вниз. Жарить 2—3 минуты до золотистого цвета. Подавать горячими.

Моллюски в соево-кунжутном соусе

1 кг моллюсков в раковинах, 1 ч. ложка морской соли, 4 пера зеленого лука, 3 см свежего очищенного и мелко нарубленного имбирного корня, 4 ст. ложки темного соевого соуса, 1 ч. ложка полусухого хереса, 2 ст. ложки кунжутного масла.

В кипящую подсоленную воду засыпать очищенные и вымытые моллюски и кипятить, пока не откроются раковины (примерно 10 минут). Воду слить, отломить верхнюю створку раковины и посыпать каждый моллюск мелко нарезанным зеленым луком и имбирем. Смешать соевый соус, херес и кунжутное масло и влить немного полученной смеси в каждую раковину.

Коктейль «Шанхай»

400 г отварного куриного мяса, 120 г ананаса, 120 г тушеных шампиньонов, 120 г майонеза, 100 г йогурта, 4 ст. ложки белого вина, 1 ст. ложка горчицы, листья зеленого салата.

Вымыть листья салата и выстлать ими изнутри 4 бокала для шампанского или вазочки для мороженого. Мелко нарезанное куриное мясо, шампиньоны и ананас равномерно распределить по бокалам. Приготовить смесь из майонеза, йогурта, белого вина и горчицы и залить ею содержимое бокалов.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Отвар из овощей

2 ст. ложки растительного масла, 1 ломтик свежего очищенного имбирного корня, 250 г бобовых проростков, 130 г нарезанной кружочками моркови, 15 г сушеных грибов «соломка», вымоченных в горячей воде в течение 20 минут, 60 г сушеных черных зимних грибов, 1 ч. ложка водки или сухого хереса, 8 стаканов воды, 2 ч. ложки морской соли.

Масло нагреть в большой кастрюле, положить имбирь и жарить 2 минуты. Добавить бобовые проростки и жарить,

помешивая, еще 2 минуты. Засыпать остальные ингредиенты, довести до кипения, убавить огонь, закрыть кастрюлю крышкой и оставить на слабом огне на 45 минут. Затем процедить через сито, проложенное марлей.

Когда суп полностью остынет, снять скопившееся сверху масло.

Овощной суп

250 г зеленых бобовых стручков, 400 г кокосового молока, 4 ореха миндаля, 2—3 ч. ложки кориандра, 1 луковица, 250 г бобовых проростков, 2 зубчика чеснока, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки лимонного сока, 2 лавровых листа, 1 кубик креветочной пасты, соль, перец.

Стручки бобов нарезать кусочками, отварить в 1,25 л подсоленной воды, вынуть и обсушить. Воду оставить для приготовления супа. Чеснок, миндаль, креветочную пасту и кориандр перетереть в ступке или миксере до получения однородной массы. Лук мелко нарезать, обжарить в хорошо разогретом масле и выложить на тарелку. Перетертую массу положить на сковороду и жарить 1—2 минуты. Влить оставленную воду и кокосовое молоко, довести до кипения, добавить лавровый лист и варить на слабом огне 15—20 минут. Перед подачей на стол добавить бобовые проростки, лимонный сок и приправить солью и перцем.

Грибной суп

24 сушеных зимних гриба, вымоченных в горячей воде в течение 25 минут и подсушенных, 1 см очищенного и нарезанного на ломтики свежего имбирного корня, 2 мелко нарезанных пера зеленого лука, 6 стаканов куриного бульона, 2 ч. ложки водки или сухого хереса, 1½ ч. ложки морской соли, 1 ч. ложка коричневого сахара, петрушка.

Нарезанные грибы с половинной дозой имбиря и зеленого лука положить в маленькую кастрюлю, добавить ½ ч. ложки соли, залить холодной водой, довести до кипения и варить на слабом огне 3 минуты. Воду слить. В кастрюлю влить бульон, добавить грибы и остальные ингредиенты, довести до кипения, накрыть крышкой и варить на слабом огне 30—35 минут. Посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки. Подавать в горячем виде.

Куриный бульон

½ курицы, 1 свиная рулька, 4 ломтика имбирного корня, 4 нарезанных пера зеленого лука, 1 ст. ложка нашинкованной петрушки, 8 стаканов воды.

Все ингредиенты поместить в большую кастрюлю, залить водой и довести до кипения. Снять пену, уменьшить огонь, прикрыть кастрюлю крышкой и варить на слабом огне 3 часа. Процедить бульон через сито, выстланное марлей, и охладить.

Куриный бульон с помидорами и со взбитыми яйцами

125 г помидоров, куриный бульон, 1 яйцо, 1 ст. ложка вина (лучше всего херес) или коньяка, разбавленного водой 1:1, 1 ч. ложка соевого соуса, 1 ч. ложка растительного масла, имбирь на кончике ножа, соль.

Помидоры вымыть, ошпарить кипятком и снять кожицу. Нарезать помидоры мелкими дольками, положить в кастрюлю, залить бульоном и довести до кипения. Снять пену и ввести, помешивая, предварительно взбитое яйцо. Добавить остальные компоненты.

Подавать в глубокой тарелке. Можно посыпать рубленым зеленым луком.

Куриный суп со спаржей

2 стакана куриного бульона, 300 г тонко нарезанного отварного куриного белого мяса, 100 г подсушенной и нарезанной консервированной спаржи, 2 ст. ложки кукурузной муки (крахмала), разведенной водой, 100 г подсушенной консервированной кукурузы, ½ ст. ложки морской соли, 12 нарезанных шампиньонов, 1 ч. ложка кунжутного масла, 2 мелко нарезанных пера зеленого лука.

Куриный бульон вскипятить, опустить в него грибы и варить на слабом огне 2–3 минуты, затем влить разведенную в воде кукурузную муку и варить, помешивая, пока не загустеет. Убавить огонь, добавить куриное мясо, спаржу и кукурузу и варить еще 5 минут. Посолить.

Перед подачей на стол добавить кунжутное масло и посыпать зеленым луком.

Говяжий суп со спаржей

4 стакана куриного бульона, 2 ст. ложки водки или сухого хереса, 1½ ч. ложки морской соли, 2 ст. ложки разведенной кукурузной муки (крахмала), 130 г очень тонко нарезанного филе говядины, молотый белый перец, 100 г крупно нарубленной консервированной спаржи (без жидкости), 2 слегка взбитых яичных белка.

Вскипятить куриный бульон с водкой и солью в большой кастрюле, уменьшить огонь и влить, помешивая, разведенную в воде кукурузную муку. Снова довести до кипения, помешивая, и кипятить, пока не загустеет. Уменьшить огонь до слабого кипения супа. Говядину посолить, поперчить и вместе со спаржей опустить в бульон. Варить 10 минут, довести до сильного кипения, влить тонкой струей 2 яичных белка.

Бараний суп с огурцами

1 ст. ложка темного соевого соуса, 1 ч. ложка кунжутного масла, 250 г разрезанного на полоски бараньего филе, 6 стаканов куриного бульона, ½ ч. ложки морской соли, белый перец, 200 г нарезанных прозрачными кружками огурцов, 1 ст. ложка рисового уксуса.

Смешать баранину с соевым соусом и кунжутным маслом и оставить на 30 минут. Куриный бульон довести до кипения, посолить, поперчить и оставить на слабом огне. Опустить баранину в бульон и варить 2 минуты. Вынуть мясо из бульона, а в бульон опустить огурцы, довести до кипения, добавить баранину, уксус и варить 4 минуты.

Военный суп с вон тонами

120 г очищенных маленьких креветок, 120 г очищенных больших креветок, 120 г свиного фарша, 3 пера зеленого лука, 2 ст. ложки соевого соуса, 1 толченый зубчик чеснока, ¼ ч. ложки сухих китайских специй, ½ ч. ложки соли, 120 г пресного теста для вон тонов, 1,5 л куриного бульона, 4 нашинкованные луковицы, 1 стакан брокколи, 250 г шляпок грибов, 125 г мелко нарезанной моркови.

Тесто тонко раскатать и сделать из него квадратики размером 3 × 3 см. Маленькие креветки, свиной фарш, мелко нарезанный зеленый лук, чеснок, специи и соль положить в кухонный комбайн, влить соевый соус и медленно перемешивать 1

минуту. Полученную начинку положить на квадратики из теста, сложить их в виде треугольника, соединить все 3 конца вместе и сжать для закрепления. Бульон налить в кастрюлю, довести до кипения, опустить в него вон тоны и варить 6 минут. Добавить оставшиеся ингредиенты и варить еще 6 минут.

Китайский суп

150 г мелких креветок, 150 г мелко нарезанной свинины, 3 головки лука-шалота, 1 зубчик чеснока, ½ ч. ложки имбиря, 1 ст. ложка сухого шерри, 1 ст. ложка соевого соуса, ½ ч. ложки острого соуса, 120 г теста, 2 л куриного бульона.

Мелко нарезанные креветки смешать со свининой, нашинкованным луком, толченым чесноком, имбирем, шерри, соевым и острым соусами. Приготовить вон тоны с полученной смесью, как в предыдущем рецепте. Бульон налить в большую кастрюлю, довести до кипения, опустить туда вон тоны и варить 10 минут.

Кисло-сладкий суп

4 сушеных зимних гриба, вымоченных в горячей воде в течение 25 минут, 100 г тонко нарезанных консервированных овощей, 100 г тонко нарезанных китайских маринованных зеленых овощей, 3 ломтика свежего имбирного корня, 3½ стакана воды, ½ ч. ложки водки или сухого шерри, 1 ст. ложка светлого соевого соуса, 2 куска накрошенного тофу, 1 ст. ложка кукурузной муки (крахмала), разведенной в воде, 1 ч. ложка кунжутного масла.

Грибы подсушить, расщепить ножки, выжать из них всю жидкость и мелко нарезать. В кастрюле средних размеров смешать все ингредиенты, кроме кукурузной муки и кунжутного масла, довести до кипения и варить 3 минуты. Влить разведенную в воде кукурузную муку и варить на слабом огне, помешивая, пока не загустеет, затем добавить кунжутное масло.

Суп с тофу и латуком

1 л овощного бульона, 200 г копченого или маринованного тофу, 2 ст. ложки арахисового масло, 5 перьев зеленого лука, 2 зубчика чеснока, 1 морковь, 2 ст. ложки соевого соуса, 1 ст. ложка сухого шерри или вермута, 1 ч. ложка сахара, 100 г салата-латука, соль, перец.

Тофу нарезать кубиками, обжарить в хорошо разогретом масле в кастрюле до золотистого цвета, выложить на салфетки для просушки. Нарезанные тонкими ломтиками лук, чеснок и морковь обжарить в оставшемся масле, добавить соевый соус, шерри, бульон, сахар и крупно нарезанный латук. Опустить в кастрюлю тофу, приправить солью, перцем и варить на слабом огне 1–2 минуты.

Суп-лапша с окунем

1 кг морского окуня, 1 луковица, сок ½ лимона, 1ст. ложка рыбного соуса, 2 ст. ложки растительного масла, 2 зубчика чеснока, 2 стебля сельдерея, 2 спелых помидора, 2 ст. ложки желтой бобовой пасты, 200 г вермишели, 120 г бобовых проростков, 10 веточек базилика или мелиссы, 2 ст. ложки жареного рубленого арахиса, перец, 1 ст. ложка сахара, соль.

Вскипятить в кастрюле 2 л воды, опустить туда вычищенную и вымытую рыбу и лук, посолить и варить на слабом огне до готовности. Рыбу вынуть. Добавить в бульон лимонный сок, рыбный соус, сахар, дать покипеть 4–5 минут на слабом огне и процедить бульон. Осторожно отделить рыбную мякоть от костей, стараясь сохранить большие куски. Разогреть в глубокой сковороде масло, обжарить мелко нарезанный чеснок и сельдерей, крупно нарезанные помидоры, добавить бобовую пасту и тушить 5–7 минут. Затем влить бульон, приправить солью и перцем и довести до кипения. Предварительно замоченную вермишель опустить в кипящую воду на 2–3 минуты, откинуть на сито и разложить на тарелки. Сверху положить бобовые проростки, рыбу, посыпать арахисом и залить горячим бульоном. Украсить базиликом.

Суп-лапша со свининой и с креветками

400 г свиного филе, 200 г вареных креветок, 1½ л куриного бульона, 150 г яичной лапши, 1 ст. ложка растительного масла, 2 ч. ложки кунжутного масла, 4 луковицы, 1 ст. ложка мелко нарубленного имбирного корня, 1 зубчик чеснока, сок и цедра ½ лимона, 3 ст. ложки рыбного соуса, 1 ч. ложка сахара, 6 веточек кинзы, 1 ст. ложка мелко нарезанного зеленого лука, соль.

Свинину слегка заморозить и нарезать тонкими ломтиками. Лапшу отварить в подсоленной воде, промыть и обсушить. Разогреть в глубокой сковороде смесь растительного и кунжут-

ного масла и обжарить тонко нарезанный лук до золотистого цвета. Вынуть лук. Опустить в сковороду имбирь, толченый в ступке чеснок, сахар, влить бульон и довести до кипения. Добавить сок, цедру и рыбный соус. Опустить в бульон свинину и варить на слабом огне 15 минут. Добавить креветки и лапшу и довести до кипения. Убавить огонь и варить суп 3—4 минуты, посолить. Подавать суп в неглубоких тарелках, украшенный кинзой, зеленым и жареным репчатым луком.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Кисло-сладкий тофу

400 г тофу, 2 яичных белка, 2 мелко нарезанных пера зеленого лука, 1 ч. ложка кунжутного масла, ½ ч. ложки коричневого сахара, 250 г рубленого консервированного чилима, 4 сушеных черных гриба, вымоченных в горячей воде в течение 25 минут и подсушенных, 1 ч. ложка мелко нашинкованной моркови (по желанию), 130 г кукурузной муки (крахмала), 2½ стакана арахисового масла, морская соль, молотый белый перец.

Для соуса: 1 ст. ложка томатной пасты, 2 ст. ложки рисового уксуса, 2 ст. ложки свежего апельсинового сока, 2 ч. ложки светлого соевого соуса, 5 ч. ложек коричневого сахара.

Перемешать в миксере тофу, яичный белок, зеленый лук, кунжутное масло, соль, перец и сахар. Добавить чилим, грибы, морковь (по желанию), оставшийся белок и кукурузную муку (крахмал) и еще раз тщательно перемешать. Переложить полученную массу на смазанный круглый противень диаметром 15 см и разровнять. Противень закрыть крышкой, поставить на кастрюлю с кипящей водой и варить тофу 10 минут до затвердения массы. Снять с огня, охладить, разрезать на кусочки, слегка обвалять в кукурузной муке и жарить в хорошо разогретом масле 5 минут до золотистого цвета. Обсушить на специальной абсорбирующей кухонной бумаге, положить на нагретую тарелку и держать в тепле. Оставить на сковороде столовую ложку масла, добавить туда все ингредиенты для соуса и довести до кипения. Полить тофу соусом и посыпать зеленым луком.

Фаршированные блинчики

20 блинчиков, 4 стакана растительного масла.

Для начинки: 3 ст. ложки арахисового масла, 250 г бобовых проростков, 6 мелко нарезанных перьев зеленого лука, 130 г нарезанной соломкой моркови, 130 г тонко нарезанных шампиньонов, 1 толченый зубчик чеснока, 1 мелко нарезанный кусок тофу, ¼ ч. ложки китайского порошка из пяти специй, 1 ст. ложка светлого соевого соуса, 1 ч. ложка морской соли.

В нагретом на сковороде арахисовом масле обжарить овощи, чеснок и тофу в течение 1 минуты, непрерывно помешивая. Добавить порошок из специй, соевый соус, соль и жарить, непрерывно помешивая, 2 минуты. Охладить. Испечь блинчики, как описано в предыдущем рецепте, и положить в них начинку. Жарить во фритюре до тех пор, пока блинчики не приобретут золотистый цвет.

Отварной рис с фруктами

3—4 стакана отварного рассыпчатого риса, 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка говяжьего жира, фрукты (сухофрукты или свежие), орехи.

Рис смешать с сахаром и говяжьим жиром. Выложить слой риса толщиной примерно в 2 пальца в форму. Положить сверху слой фруктов и орехов и слегка примять. Затем опять положить слой риса и слой фруктов и орехов. Верхний слой должен быть из риса. Варить на паровой бане 30 минут. Подавать на стол, слегка остудив.

Жареный рис

1 стакан нарезанного кусочками отварного мяса, 3 стакана холодного отварного риса, 3 ст. ложки растительного масла, 2 яйца, 1 ст. ложка сухих китайских специй, 2 небольшие луковицы или 2—3 ст. ложки мелко нарезанного зеленого лука, соль.

Рис жарить, помешивая, в разогретом масле на сковороде 10 минут. Добавить мясо, специи, соль, взбитые яйца и все перемешать. Перед подачей на стол посыпать луком.

Жареный рис с зеленью

1½ стакана длиннозернистого риса, 3 взбитых яйца, 4 ст. ложки растительного масла, 250 г мелко нарезанного зеленого салата, 1 мелко нарезанный зубчик чеснока, 4 мелко нарезанных пера зеленого лука, 130 г нарезанного окорока, соль.

Сварить рис в большом объеме кипящей воды до мягкого (но не разваренного) состояния, откинуть на сито и промыть кипящей водой. Приготовить китайский омлет и нарезать его тонкими полосками. Нагреть в сковороде столовую ложку растительного масла, положить зелень и жарить 1 минуту. Зелень переложить в миску и поставить в теплое место. Налить в сковороду оставшееся масло, положить чеснок, зеленый лук и жарить 1 минуту, затем всыпать рис. Выключить огонь и хорошо перемешать рис, добавив окорок, салат, кусочки омлета и соль.

Жареный рис с мясом краба

1½ стакана длиннозернистого риса, 3 взбитых яйца, 100 г консервированных крабов, 2 ст. ложки растительного масла, 200 г бобовых проростков, 1 ст. ложка светлого соевого соуса, 6 перьев мелко нарезанного зеленого лука, 1 ч. ложка кунжутного масла.

Сварить рис в большом объеме кипящей воды до мягкого (но не разваренного) состояния, откинуть на сито и промыть кипящей водой. Смешать яйца и мясо крабов с жидкостью. Приготовить китайский омлет и нарезать его на полоски. Нагреть масло в сковороде, положить туда проростки бобов, жарить 1 минуту. Затем переложить их в миску и поставить в теплое место.

Положить на сковороду рис и жарить, помешивая, 3 минуты. Затем влить соевый соус и оставить на огне еще на 2 минуты. Добавить бобовые проростки, омлет, зеленый лук и жарить еще 2—3 минуты, посолить. При подаче на стол обрызгать кунжутным маслом.

Жареная лапша

200 г лапши, 125 г постной свинины, 1 ч. ложка крахмала, 6—8 ст. ложек растительного масла, ½ стакана мелко нарезанных вареных грибов, 15 листиков шпината, 1 соленый огурец.

Для соуса: 1 ст. ложка сухих китайских специй, 3 ч. ложки десертного вина, 1 ч. ложка соли (без горки), сахар на кончике ножа.

Мясо нарезать узкими полосками. Лапшу варить не более 5 минут, чтобы она не разварилась, затем отбросить на сито и облить теплой кипяченой водой. Развести крахмал в воде и добавить в него все компоненты соуса. Хорошо просушенную лапшу выложить в миску, влить туда 3—4 ст. ложки растительного масла и перемешать. Обжаривать лапшу в течение 3 минут, время от времени встряхивая сковороду. Снять сковороду с огня. Разогреть оставшееся масло в другой сковороде и положить туда мясо, грибы, нарезанный тонкими ломтиками огурец и шпинат. Добавить соус и тушить до тех пор, пока мясо не изменит цвет. Затем переложить лапшу на блюдо и залить ее соусом.

Яйца с ветчиной

400 г ветчины, 4 яйца, 1 ч. ложка муки, 65 г панировочных сухарей, жир.

Мелко нарубленную ветчину смешать со взбитыми яйцами, мукой и панировочными сухарями. Слепить из этой массы шарики диаметром 3—4 см и жарить во фритюре 4—5 минут. Подать с рисом и зеленым салатом.

Китайский омлет

2 яйца, 1 ч. ложка сливочного масла.

Яйца взбить, вылить на разогретую сковородку и поворачивать ее так, чтобы яйца растеклись по всей поверхности. Жарить примерно 2 минуты. Когда нижняя часть слоя загустеет, а верхняя еще останется жидкой, перевернуть и жарить еще 2 минуты.

Чайные яйца

8 яиц, 3 ст. ложки черного чая кимун, 1 ст. ложка морской соли, 1 ч. ложка китайского порошка из пяти специй, 2 ст. ложки темного соевого соуса.

Яйца залить водой и варить 8—10 минут. Затем охладить под струей холодной воды в течение 5 минут, осторожно надавить на яйца так, чтобы треснула скорлупа. В небольшой кастрюле смешать чай, соль, специи, соевый соус и ½ стакана воды. Положить туда яйца в один слой и, доведя до кипения, варить на слабом огне 30 минут. Выключить огонь и оставить яйца охлаждаться в той же смеси. Перед подачей на стол очистить яйца от скорлупы.

Жареные бобы в стручках

4 ч. ложки арахисового масла, 450 г французских бобов, 1 см свежего очищенного и натертого имбирного корня, 2½ стакана воды, 1 ч. ложка коричневого сахара, 1 ч. ложка темного соевого соуса, 4 нарезанных пера зеленого лука.

В нагретое в сковороде масло положить бобы и имбирь и жарить 1 минуту. Влить воду, положить сахар, убавить огонь и жарить еще 5–6 минут, пока бобы не станут мягкими. Снять с огня, влить соевый соус, оставшееся арахисовое масло и посыпать зеленым луком.

Капуста чой-сум с тофу

250 г промытой и подсушенной китайской капусты, 2 ст. ложки растительного масла, 90 г тофу, 1 ч. ложка поджаренных кунжутных семян.

Капусту жарить в нагретом масле на сковороде 1 минуту, затем откинуть на дуршлаг, чтобы стекло масло, нарезать и разложить на блюде. Сверху полить тофу и посыпать кунжутными семенами.

Овощи «в шляпе»

4 ст. ложки куриного бульона, 1 ст. ложка водки, ½ ч. ложки морской соли, ¼ ч. ложки сахара, 60 г сушеных грибов вешенок, вымоченных в горячей воде в течение 25 минут, 130 г бобовых проростков, 90 г мелко нарезанных консервированных бамбуковых ростков, 130 г нарезанной китайской капусты, 130 г лапши из маша, вымоченной в горячей воде в течение 25 минут, 2 взбитых яйца.

Вскипятить куриный бульон с водкой, солью и сахаром, опустить грибы, проростки бобов, бамбуковые ростки, капусту и лапшу и варить на слабом огне 8 минут. Откинуть овощи на дуршлаг, чтобы стекла жидкость, положить на подогретое блюдо и поставить в теплое место. Приготовить китайский омлет, положить его на овощи и сразу подавать к столу. (Лапша из маша известна также как прозрачная лапша. Ее отличительная особенность в том, что она не становится клейкой даже после продолжительной кулинарной обработки.)

Смесь китайских овощей

250 г китайских зеленых овощей типа капусты чой-сум, резанных кусочками величиной 1 см², 100 г консервированных грибов «соломка» (жидкость слить и сохранить), 100 г консервированных маленьких кукурузных початков (жидкость слить и сохранить), 2 больших очищенных и нарезанных помидора, 1 ст. ложка коричневого сахара, 1 ч. ложка кукурузной муки (крахмала), 1 ч. ложка соевого соуса, 1 ч. ложка кунжутного масла.

Опустить зеленые овощи в кипящую воду на 2 минуты. Затем жидкость слить и остудить. Смешать жидкости из-под грибов, кукурузы и отварной зелени и довести до кипения. Опустить туда посыпанные сахаром помидоры и варить на слабом огне 3 минуты, затем добавить грибы и кукурузу и варить 6 минут, пока кукуруза не прогреется. Вынуть овощи, разложить на подогретом блюде и поставить в теплое место. Отвар не выливать. Для приготовления соуса смешать кукурузную муку и немного отвара. В маленькой кастрюле подогреть оставшуюся жидкость и постепенно влить туда полученную смесь. Вскипятить, помешивая, и на слабом огне довести до загустения. Добавить соевый соус и кунжутное масло. Полить соусом овощи.

Тушеные бамбуковые ростки

3 ст. ложки кукурузной муки, 400 г консервированных бамбуковых ростков, 2 ст. ложки растительного масла, 4 ломтика очищенного свежего имбирного корня, ½ стакана китайского отвара из овощей, 1 ст. ложка темного соевого соуса, 1 ч. ложка водки или сухого хереса, 1 ч. ложка коричневого сахара, ½ тонко нарезанного красного сладкого перца, ½ тонко нарезанного зеленого сладкого перца, ½ ч. ложки кунжутного масла.

Кусочки бамбука обвалять в муке и обжарить вместе с имбирем на растительном масле 1 минуту. Добавить отвар, соевый соус, водку и сахар. Прокипятить на слабом огне 5 минут, пока бамбук не станет мягким. Добавить сладкий перец и варить еще 3 минуты. Влить кунжутное масло.

Зеленые бобы и бамбуковые ростки

250 г лущеных зеленых бобов (фасоли), 1 ст. ложка растительного масла, 250 г консервированных бамбуковых ростков, 1 стакан курино-

го бульона, 1 ч. ложка морской соли, 1 ч. ложка кукурузной муки (крахмала), разведенной водой, 1 ст. ложка кунжутного масла.

Бобы засыпать в кипящую воду и варить 8 минут, пока не начнут отделяться оболочки. Слить воду и снять оболочки с бобов. Положить бобы и бамбуковые ростки в разогретое растительное масло и жарить 3 минуты. Добавить бульон и соль, накрыть крышкой и варить на слабом огне 2–3 минуты. Влить разведенную в воде кукурузную муку и довести до загустения. Перед подачей на стол полить кунжутным маслом.

Брокколи с грибами

3 стакана воды, 1 см свежего очищенного и натертого имбирного корня, 500 г капусты брокколи, 12 сушеных черных зимних грибов, вымоченных в горячей воде в течение 25 минут и подсушенных, 1 ч. ложка коричневого сахара, 2 ст. ложки арахисового масла.

Для соуса: 1 ч. ложка устричного соуса, 1 ч. ложка светлого соевого соуса, 1 ч. ложка кукурузной муки (крахмала), 1 ч. ложка кунжутного масла, 130 мл китайского отвара из овощей, молотый белый перец.

Имбирь и брокколи варить в кипящей воде 4 минуты. Шумовкой вынуть брокколи, чтобы стекла вода, и положить в теплое место. В оставшийся отвар добавить сахар, грибы и варить еще 6 минут. Грибы вынуть, подсушить, отрезать ножки и положить на середину блюда. Брокколи жарить в нагретом арахисовом масле 2–3 минуты, вынуть и разложить вокруг грибов. Поставить блюдо в теплое место. Смешать в кастрюле ингредиенты для соуса, довести до кипения и варить на слабом огне 3 минуты. Полить овощи и грибы полученным соусом и сразу подавать к столу.

Картофельные гнезда

500 г тертого картофеля, ½ стакана кукурузной муки (крахмала), 2½ стакана растительного масла.

Тщательно вымыть картофель в холодной воде и подсушить на абсорбирующей бумаге. Положить в миску и смешать с кукурузной мукой. Выложить ровный слой смеси в сито диаметром 15 см, прижать сверху ситом чуть меньшего размера. Нагреть масло в глубокой сковороде и поставить в него сито с картофелем. Жарить 2 минуты до появления румяной хрустящей корочки. Вынуть, дать стечь маслу и переложить на блюдо. Держать в тепле. Проделать такую же процедуру с оставшейся смесью.

Сановные овощи

2½ стакана куриного бульона, 250 г незрелых стручков гороха, 130 г нарезанной моркови, 250 г нарезанных свежих корней лотоса, 4 нарезанных стебля сельдерея, ½ стакана арахисового масла, 130 г сушеных вешенок, вымоченных в горячей воде в течение 25 минут и подсушенных, 130 г сухих черных зимних грибов, вымоченных в горячей воде в течение 25 минут и подсушенных, 500 г нарезанного китайского салата, 2 ч. ложки кукурузной муки (крахмала), ¼ ч. ложки коричневого сахара, ½ ч. ложки морской соли, 4 картофельных гнезда.

Бульон вскипятить в большой кастрюле, всыпать в него стручки гороха, морковь, корни лотоса и сельдерей и кипятить 3 минуты. Слить отвар, оставив ½ стакана. Грибы и оставшиеся овощи жарить в разогретом масле 5 минут. Размешать отвар с кукурузной мукой до состояния однородной массы, затем влить в сковороду вместе с солью и сахаром. Помешивая, довести до кипения, а затем варить на слабом огне, пока соус не загустеет. Подавать в картофельных гнездах.

Бобовый творог, жаренный во фритюре

1 ст. ложка морской соли, 1 ст. ложка порошка из пяти специй, 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка молотого белого перца, 1 очень мелко нарубленный зубчик чеснока, 4 разрезанных пополам куска тофу, 2½ стакана арахисового масла, 4 очень мелко нарезанных пера зеленого лука.

Смешать соль, специи, сахар, перец и чеснок. Обмакнуть каждый кусочек тофу с двух сторон в полученную смесь и оставить на 1 час. Жарить тофу в разогретом масле 5 минут, пока не набухнет и не подрумянится. Подсушить на бумаге и сразу подавать к столу, посыпав зеленым луком.

Острые бобовые проростки

1 кг бобовых проростков, 200 г огурцов, нарезанных очень тонкими брусочками, 130 г сушеных креветок, вымоченных в холодной воде в течение 25 минут и подсушенных.

Для соуса: 1 ч. ложка соевого соуса, 1 ч. ложка морской соли, 1 см очищенного и натертого свежего имбирного корня, 1 ч. ложка красного винного уксуса, 2 ч. ложки кунжутного масла, ½ ч. ложки коричневого сахара.

Бобовые проростки опустить в кипящую воду, снова довести до кипения и варить 1 минуту. Слить воду, промыть проростки холодной водой и подсушить. По краям блюда разложить огурцы, а в центре положить бобовые проростки. Смешать все ингредиенты для соуса и полить им бобовые проростки. Сверху посыпать сушеными креветками.

«Восемь вегетарианских чудес»

2 ст. ложки растительного масла, 4 нарезанных пера зеленого лука, 2 мелко нарубленных зубчика чеснока, 60 г нарезанного квадратиками зеленого сладкого перца (без семян), 60 г нарезанного квадратиками красного сладкого перца (без семян), 130 г нарезанного консервированного чилима, 2 куска острого тофу, 6 сушеных черных зимних грибов, вымоченных в горячей воде в течение 25 минут и подсушенных, 130 г нарезанных квадратиками огурцов, 2 ст. ложки пасты из черных бобов, 1 ч. ложка пасты из красных бобов, 1 ч. ложка водки или сухого хереса, 1 ч. ложка темного соевого соуса, 1 ч. ложка коричневого сахара, ¼ ч. ложки молотого белого перца, 2 ст. ложки воды, 1 ст. ложка кунжутного масла.

Зеленый лук и чеснок жарить в разогретом масле на сковороде 3—4 минуты. Добавить сладкий перец, чилим и жарить еще 1 минуту. Добавить остальные ингредиенты, кроме кунжутного масла, и готовить еще 3 минуты. Перед подачей на стол влить кунжутное масло.

«Вегетарианский Новый год»

2½ стакана растительного масла, 4 мелко нарезанных куска тофу, 6 палочек бобового творога (по желанию), 60 г сухих вешенок, вымоченных в горячей воде в течение 25 минут, 60 г сухих зимних черных грибов, вымоченных в воде в течение 25 минут, 100 г нарезанных ломтиками консервированных бамбуковых ростков, 100 г нарезанного ломтиками консервированного чилима, 60 г сушеных лепестков «тигровых лилий» (золотой лапши), вымоченных в воде в течение 10 минут, 60 г очищенных миндальных орехов, 1 кусок красного тофу, 1 ч. ложка коричневого сахара, 1 ст. ложка темного соевого соуса.

Тофу и палочки бобового творога (джи) жарить в заранее разогретом растительном масле 3—4 минуты до набухания и подрумянивания тофу. Вынуть тофу и бобовый творог и подсушить на бумаге. Оставив на сковороде 4 ст. ложки масла, положить грибы, ростки бамбука, чилим и лепестки лилий и жарить при помешивании 5 минут. Добавить орехи и жарить еще 1 минуту. Долить немного воды и тушить на слабом огне 4 минуты. Добавить палочки бобового творога. Смешать красный тофу, сахар и соевый соус, вылить полученную смесь на сковороду, накрыть крышкой и варить 10 минут (если смесь начнет подсыхать, добавить еще воды). Положить высушенный тофу и хорошо прогреть.

Жареные почки

500 г почек, 1 ч. ложка крахмала, 3 ст. ложки растительного масла, 50 г сухих китайских специй, 250 г сельдерея, 50 г нарезанного зеленого лука, 1 ст. ложка коньяка, 1 зубчик чеснока, зелень.

Разрезать почки вдоль, удалить желчные протоки, хорошо промыть, после чего нарезать тонкими ломтиками. Так же нарезать сельдерей и обжарить вместе с луком в разогретом растительном масле. Через 5 минут на сковороду, предварительно отодвинув в сторону лук и сельдерей, выложить почки, обвалянные в крахмале с добавлением толченого чеснока и коньяка. Жарить на сильном огне не более 4 минут. За 2 минуты до конца жарки добавить зелень. Подавать на стол с рассыпчатым рисом.

Овощи по-китайски на сковороде

8 китайских сухих грибов, 500 мл горячей воды, 4 луковицы, 300 г кочанного сельдерея, 300 г моркови, 300 г красного сладкого перца, по 150 г консервированных побегов бамбука и проростков сои, 1 зубчик чеснока, 1 небольшой корень имбиря (около 20 г), 5 ст. ложек кунжутного масла, 4 ст. ложки соевого соуса, сахар на кончике ножа, черный свежемолотый перец, ½ ч. ложки соли.

Грибы залить горячей водой и оставить на 30 минут. Лук, кочанный сельдерей и морковь очистить, вымыть и нарезать тонкой соломкой. Перцы разрезать пополам, удалить перегородки и семена, вымыть и нарезать тонкими полосками. Побеги бамбука и проростки сои просушить, проростки наре-

зать кусочками. Чеснок очистить, нарезать кубиками и размять. Корень имбиря очистить и натереть. Разогреть масло в большой сковороде. Обжарить в нем чеснок, имбирь и лук, помешивая. Отмерить 125 мл воды, в которой были замочены грибы. Грибы отжать и каждый разрезать на 4 части. Сельдерей, морковь и грибы жарить вместе с луком 4 минуты. Влить воду от грибов в овощи. Добавить полоски перца и готовить еще 6 минут. Приправить соевым соусом, солью, сахаром и перцем. Добавить побеги бамбука и проростки сои. Прогреть овощи еще 3 минуты. С этим блюдом сочетаются прозрачная рисовая вермишель и медальоны из свинины.

Тефтели «Дракон и феникс»

150 г креветок, 100 г куриного филе, 75 г толченых панировочных сухарей, 1 ст. ложка водки, 1 луковица, тертый имбирь, яйца, соевое масло, черный молотый перец, соль.

Креветки очистить от панцирей и вместе с куриным филе пропустить через мясорубку. Лук нашинковать и обжарить в масле. Смешивать приготовленный фарш с луком и остальными компонентами до образования густой массы. Сформовать из полученной массы шарики диаметром 2,5 см, обвалять их в панировочных сухарях и жарить во фритюре на слабом огне 5 минут. Когда тефтели набухнут, увеличить огонь и дождаться образования хрустящей корочки.

Свинина в кисло-сладком соусе

Способ I

500 г постной свинины, 250 г пикулей, 2 зубчика чеснока, 2—3 ст. ложки уксуса, 2 ст. ложки сахара, 2—3 ст. ложки сухих китайских специй, 1 ч. ложка крахмала, 3 ст. ложки муки, 2 яйца, 4 ст. ложки воды, растительное масло, 1 ч. ложка соли, ½ ч. ложки черного молотого перца.

Нарезать мясо небольшими кусками. Замесить из муки, воды, яиц, соли и перца не слишком жидкое тесто. Разогреть растительное масло. Обмакивая куски мяса в тесто, опускать их в кипящее масло. Зажаренное мясо, чтобы с него стекло масло, отбросить на сито. Для приготовления соуса налить в сковороду 2 ст. ложки растительного масла, опустить туда толченый чеснок и слегка обжарить. Снять сковороду с огня, добавить в масло уксус, сахар, зелень, разведенный в воде крахмал, специи, мелко нарезанные пикули, перец. После этого вскипятить соус и полить им мясо, предварительно выложенное в миску. Подавать с рисом или макаронами.

Способ II

2 ч. ложки водки или сухого хереса, 1 взбитое яйцо, 7 ст. ложек кукурузной муки (крахмала), 500 г нарезанной кубиками свинины, 2½ стакана арахисового масла, 3 тонко нарезанных пера зеленого лука, 100 г мелко нарезанных консервированных ростков бамбука, 1 мелко нарезанный зеленый сладкий перец (без семян), ½ ч. ложки морской соли, 2 толченых зубчика чеснока, 1 ч. ложка кунжутного масла.

Для соуса: 2 ст. ложки коричневого сахара, 1 ст. ложка растительного масла, 3 ст. ложки солодового уксуса, 1 ч. ложка кукурузной муки, морская соль и белый перец.

Смешать соль, водку и яйцо. Обмакнуть в эту смесь кусочки мяса, затем обвалять их в кукурузной муке и жарить в разогретом арахисовом масле 5 минут до хрустящей корочки. Шумовкой вынуть свинину и подсушить на бумаге. Слить масло из сковороды, оставив 2 ст. ложки. Положить овощи и чеснок и жарить 3 минуты. Затем добавить свинину и хорошо перемешать.

Для приготовления соуса перемешать все ингредиенты и, постоянно помешивая, нагревать на умеренном огне 4 минуты. Полить соусом свинину. Перед подачей на стол обрызгать кунжутным маслом.

Свинина, жаренная соломкой, с молодыми побегами чеснока

150 г свинины, 200 г молодых стрелок чеснока, 1½ ст. ложки соевого соуса, 1 ст. ложка сухого вина, 2 ч. ложки крахмала, белок одного яйца, растительное масло, соль.

Свинину нарезать соломкой. Крахмал развести в холодной воде (1:1), смешать с белком, солью и 1 ч. ложкой растительного масла. Свинину опустить в полученную смесь и тщательно перемешать. Хорошо разогреть растительное масло на сковороде, опустить туда свинину и жарить до образования золотистой корочки. Выложить поджаренное мясо горкой на блюдо и добавить заранее подготовленную смесь из соевого соуса, вина и нарезанного чеснока.

Свинина, жаренная соломкой, с черемшой

150 г свинины, 200 г черемши, 1½ ст. ложки соевого соуса, 1 ст. ложка вина, 2 ч. ложки крахмала, белок 1 яйца, растительное масло, соль.

Готовят так же, как свинину, жаренную соломкой, с молодыми побегами чеснока.

Запеченное мясо чай-суй

500 г свиного филе, 2 ст. ложки водки или сухого хереса, 3 ст. ложки коричневого сахара, 3 ст. ложки арахисового масла, 1 ст. ложка пасты из желтых бобов, 2 ст. ложки темного соевого соуса, 2 ст. ложки красного тофу.

Свинину залить смесью из всех ингредиентов и оставить на 1 час при комнатной температуре. Разогреть духовку до 200 °С. Запекать мясо на решетке 15—20 минут.

Свинина по-сычуаньски

3 ст. ложки растительного масла, 200 г квашеной капусты, вымоченной в течение часа, подсушенной и мелко нарезанной, 500 г очень мелко нарезанной свиной вырезки, 3 мелко нарезанных пера зеленого лука, 1 мелко нарезанный свежий красный перец чили (без семян), 3 см очищенного и мелко нарезанного свежего имбирного корня, 1 нарезанный полосками красный сладкий перец (без семян), 1 ст. ложка светлого соевого соуса, 2 ст. ложки водки или сухого хереса, ½ ч. ложки коричневого сахара.

Капусту и мясо жарить в разогретом масле 2 минуты. Добавить зеленый лук, имбирь, перец чили и сладкий перец. Смешать оставшиеся ингредиенты, вылить полученную смесь на сковороду и жарить еще 2 минуты.

Свинина со сладким перцем

150 г постной свинины, 1 ч. ложка сухих китайских специй, 1½ ч. ложки крахмала, 6 стручков перца, 3—4 ст. ложки растительного масла.

Для соуса: 1 ст. ложка сухих китайских специй, 1½ ст. ложки десертного вина, 1 ч. ложка сахара, 1 ч. ложка соли.

Мясо нарезать тонкими полосками, посыпать специями, залить разведенным в воде крахмалом и оставить на 1 час. Перцы вымыть, удалить семена и нарезать полосками. Смешать все компоненты для соуса. В сильно разогретое масло положить мясо и обжаривать 30 секунд. Положить на сковороду перцы и обжаривать их тоже 30 секунд, после чего добавить мясо, все это залить соусом и тушить, постоянно помешивая, еше 30 секунд.

Вареная свинина с перцем чили

500 г нарезанной тончайшими полосками свинины, 8 нарезанных ромбами листьев салата, ½ ч. ложки черного молотого перца, 1 толченый зубчик чеснока.

Для соуса: 2 ст. ложки арахисового масла, 4 размолотых сушеных красных перца чили, 1 ч. ложка черного молотого перца, 1 ст. ложка черных бобов, 4 пера крупно нарезанного зеленого лука, 2 толченых зубчика чеснока, 1 см очищенного и мелко нарезанного свежего имбирного корня, 1 ст. ложка острой бобовой пасты, ½ стакана воды.

Для приготовления соуса оба вида перца обжарить в разогретом масле в течение 30 секунд, затем добавить черные бобы и жарить еще 30 секунд. Добавить лук, чеснок, имбирь и бобовую пасту и жарить 5—6 минут. Налить воду, довести до кипения и снять с огня. Вскипятить воду в большой кастрюле. Положить в нее мясо и дать покипеть 2 минуты. Вынуть мясо, давая стечь воде. Вновь нагреть соус в сковороде, положить туда мясо и тушить 3 минуты. Добавить салат, посыпать перцем и чесноком и подать на стол.

Ребрышки барбекю по-китайски

1 кг свиных ребер, 1 ч. ложка сухих китайских специй, 1 ч. ложка черного молотого перца, 1 ст. ложка соли.

Для соуса: ½ стакана острого соуса, 3 ст. ложки апельсинового сока, 3 ст. ложки шерри, 1 ст. ложка имбиря, 1 измельченный зубчик чеснока, ½ ч. ложки сухих китайских специй, 2 ст. ложки соевого соуса, 2 ст. ложки винного уксуса, 1 ст. ложка горчицы, 1 ст. ложка соуса чили.

Все ингредиенты, необходимые для соуса, смешать в кастрюле, накрыть ее крышкой и поставить в холодильник. Ребрышки разрубить на небольшие части, посыпать специями и

запекать в разогретой до 180 °С духовке полтора часа, периодически поливая соусом.

Тушеное мясо

250 г свинины (говядины, куриного филе), 1 головка китайской капусты, 3—4 пера зеленого лука, 2 зубчика чеснока, 3 ст. ложки сухой зелени, 1 стакан стручковой фасоли или свежих грибов, ½ стакана молодого зеленого горошка, 1 ст. ложка крахмала, ½ стакана растительного масла, ½ стакана мясного бульона, соль.

Мясо нарезать небольшими кубиками или тонкими ломтиками (куриное мясо предварительно отварить). Вымыть стручки фасоли (грибы очистить, вымыть и нарезать тонкими ломтиками). Разрезать капустные листья поперек. Лук и чеснок мелко нарезать. Развести крахмал в воде и смешать его с зеленью. Разогреть на сковороде растительное масло. Зажарить мясо, сдвинуть его в сторону и выложить на сковороду фасоль (или грибы), капусту, зеленый горошек, лук и чеснок. Обжарить и перемешать с мясом. Добавить разведенный крахмал и мясной бульон и потушить 5—10 минут, посолить. Подать к столу с рассыпчатым рисом.

Китайский ростбиф

1½ кг говяжьей вырезки, 2 толченых зубчика чеснока, ½ ч. ложки китайского порошка из пяти специй, ¼ ч. ложки черного молотого перца, 8 картофелин, 12 сушеных черных зимних грибов, вымоченных в воде в течение 25 минут и подсушенных, морская соль.

Духовку разогреть до 200 °С. Ножом проткнуть мясо в нескольких местах и нашпиговать чесноком. Смешать порошок из специй, 1 ч. ложку соли, 1 ч. ложку перца, натереть этой смесью мясо, положить его на противень и запекать в духовке 45 минут, время от времени переворачивая и поливая выделяющимся соком. Картофель сварить в подсоленной воде. Воду слить, картофелины слегка охладить и разрезать каждую на 4 части. Добавить вместе с грибами к мясу и запекать 15 минут.

Шашлык из баранины

2 взбитых яйца, 4 ст. ложки пшеничной муки, 1 ч. ложка морской соли, ½ ч. ложки черного молотого перца, 1 ч. ложка красного молотого перца, 4 мелко нарезанных пера зеленого лука, 2 мелко нарезанных помидора средних размеров, 500 г нарезанного кубиками филе баранины, 4 ч. ложки кунжутных зерен.

Смешать все ингредиенты, за исключением баранины и кунжутных зерен. Обмакнуть в эту смесь мясо, положить в кастрюлю, накрыть крышкой и оставить в холодном месте на 4 часа.

Нагреть гриль или мангал. Обвалять баранину в кунжутных зернах, нанизать на шампуры и жарить 4—5 минут, постоянно переворачивая шампуры.

Баранина в чесночном соусе

500 г очень тонко нарезанного седла барашка, 3 ст. ложки темного соевого соуса, 5 ст. ложек арахисового масла, 1 ст. ложка водки или сухого хереса, ½ ч. ложки морской соли, 2 толченых зубчика чеснока, 8 нарезанных перьев зеленого лука, 1 ст. ложка уксуса, ½ ч. ложки красного молотого перца, 2 ст. ложки кунжутного масла.

Смешать 1 ст. ложку соевого соуса, 2 ст. ложки арахисового масла, водку, соль и перец, залить этой смесью баранину и оставить на 30 минут. Жарить баранину с чесноком в разогретом масле 2 минуты, пока баранина слегка не изменит цвет. Вынуть баранину и дать стечь маслу. Оставить на сковороде 1 ст. ложку масла, положить туда лук и жарить 2 минуты. Затем налить в сковороду оставшийся соевый соус и уксус и через 1 минуту положить баранину. Добавить кунжутное масло и тушить 1 минуту.

Жареная баранина по-хунаньски

1 взбитый яичный белок, 2 ст. ложки кукурузной муки (крахмала), белый молотый перец по вкусу, 500 г тонко нарезанного филе баранины, 2½ стакана растительного масла, 3 ломтика очищенного и мелко нарубленного свежего имбирного корня, 100 г подсушенных и нарезанных консервированных ростков бамбука, 1 нарезанный на полоски маленький красный сладкий перец (без семян), 3 измельченных пера зеленого лука, 60 г нарезанных на полоски огурцов, 2 ч. ложки водки или сухого хереса, соль.

Смешать яичный белок, кукурузную муку, соль и перец, обмазать этой смесью баранину и оставить на 30 минут. На-

греть масло в сковороде, аккуратно положить туда баранину и жарить, помешивая, 2 минуты. Шумовкой вынуть баранину и дать стечь маслу.

Оставить в сковороде 2 ст. ложки масла и обжаривать в нем имбирь, бамбуковые ростки, сладкий перец, лук и огурцы 4 минуты.

Затем положить на сковороду баранину и жарить на сильном огне 1 минуту. Влить водку или сухой херес.

Куриные крылышки по-пекински

12 куриных крылышек, 2 стакана арахисового масла, ½ стакана куриного бульона, 2 мелко нарезанных пера зеленого лука, 1 ст. ложка устричного соуса, 1 ст. ложка кукурузной муки (крахмала).

Для маринада: 1 ст. ложка темного соевого соуса, 1 ст. ложка арахисового масла, 1 ст. ложка розового вина или сладкого хереса, 1 см свежего очищенного и натертого имбирного корня, 2 толченых зубчика чеснока.

Положить крылышки в кастрюлю, залить водой, довести до кипения и варить 20 минут. Воду слить, а крылышки уложить на блюдо. Смешать ингредиенты для маринада, залить им крылышки и оставить на 1 час. Маринад не выливать. В разогретом на сковороде масле обжаривать крылышки 10 минут, вынуть их шумовкой, давая стечь маслу. Вылить оставшееся масло из сковороды, положить в нее крылышки, зеленый лук и залить бульоном, маринадом и устричным соусом.

Тушить на слабом огне 5 минут. Влить разведенную в воде кукурузную муку, довести до кипения и тушить на слабом огне, пока соус не загустеет.

Курица с пятью специями

2 стакана арахисового масла, 1 ст. ложка темного соевого соуса, 1 ст. ложка бренди, ½ ч. ложки китайского порошка из пяти специй, ½ ч. ложки коричневого сахара, 1 см очищенного и измельченного свежего имбирного корня, 2 мелко нарезанных пера зеленого лука, 2 толченых зубчика чеснока, 500 г нарезанного кубиками куриного филе.

Смешать 2 ст. ложки арахисового масла, соевый соус, бренди, порошок из специй, сахар, имбирь, зеленый лук и чеснок и обвалять в этой смеси мясо. Разогреть оставшееся масло на умеренном огне, положить в него мясо и обжаривать 4 минуты.

Увеличить огонь и обжаривать мясо 2 минуты до получения румяной корочки.

Курица на пару с грибами

2 ч. ложки водки или сухого хереса, 2 ст. ложки светлого соевого соуса, ½ ч. ложки морской соли, 1 ч. ложка сахара, 2 ст. ложки куриного бульона, 450 г консервированных грибов «соломка» (жидкость слить и сохранить), 500 г нарезанного кубиками куриного филе, 2 ломтика очищенного и мелко нарезанного свежего имбирного корня, 3 крупно нарезанных пера зеленого лука.

Смешать водку, соевый соус, соль, сахар, бульон и жидкость из-под грибов. Положить курицу в жаростойкую кастрюлю, полить соусом, посыпать имбирем, грибами и луком, закрыть крышкой и варить 10 минут. Вынуть курицу из кастрюли, перелить жидкость в сковороду и варить на слабом огне 2—3 минуты. Полить курицу полученным соусом.

Курица по-китайски

250 г отварного куриного мяса, ¼ ананаса, 100 г спаржи, ½ ст. ложки сухих китайских специй или соевого соуса, молотый имбирь на кончике ножа, растительное масло, куриный бульон, 2—3 ч. ложки крахмала, 1 ст. ложка десертного вина, перец, соль.

Для приготовления маринада смешать сухие китайские специи, 1 ч. ложку крахмала, 1 ст. ложку растительного масла, щепотку соли и перца. Нарезанное тонкими полосками мясо опустить в маринад и дать хорошо пропитаться. Разогреть в сковороде растительное масло и обжарить в нем мясо. Затем добавить нарезанные ломтиками спаржу и ананас и тушить под крышкой на слабом огне 5 минут. Для приготовления соуса взять оставшийся крахмал, сок ананаса, десертное вино, имбирь, смешать и влить в кипящий куриный бульон. Полить соусом тушеное мясо. Подать к столу с рассыпчатым рисом.

Курица в кисло-сладком соусе

1 кг курицы, 3 ст. ложки оливкового масла, 1 ч. ложка сухих китайских специй, 1½ стакана ломтиков ананаса, ½ стакана воды, ¼ ста-

кана уксуса, ¼ стакана жженого сахара, 1 ст. ложка соевого соуса, 2 ст. ложки кукурузного крахмала, 1 стакан ананасового сока, ½ стакана нарезанного соломкой сладкого перца, ½ стакана мелко нарезанного репчатого лука.

Порционные куски курицы положить в форму для выпечки, обрызгать оливковым маслом и посыпать китайскими специями. Запекать в разогретой до 180 °С духовке 45 минут. В небольшую кастрюлю налить воду, уксус, опустить ломтики ананаса и всыпать сахар. После того как сахар растворится, добавить соевый соус и довести смесь до кипения. Затем развести крахмал в ананасовом соке и влить в соус. Тушить до тех пор, пока соус не загустеет. Добавить в соус нарезанные перец и лук, перемешать, полить курицу полученным соусом и запекать еще 10 минут.

Утка по-пекински

2 кг утки, 1 ст. ложка меда, 3 ст. ложки темного соевого соуса, 1 ст. ложка кунжутного масла, красный пищевой краситель (по желанию), 2 ст. ложки воды.

Для блинчиков: 500 г пшеничной муки, 1 стакан кипящей воды, ¼ стакана холодной воды, 1 ч. ложка кунжутного масла, острый соус, 6 разрезанных вдоль перьев зеленого лука, ½ нарезанного длинными тонкими брусочками огурца.

Утку дважды ошпарить кипятком в дуршлаге над мойкой и положить на ночь в холодильник. Смешать мед, соевый соус, кунжутное масло и краситель, намазать этой смесью утку и оставить на 1 час. Зашить горловое отверстие утки, залить через отверстие в брюшке оставшуюся смесь, разведенную водой, после чего зашить и это отверстие. Положить утку в духовку на решетку над противнем, разогреть духовку до 200 °С и жарить полтора часа. Затем утку вынуть и положить в теплое место. Для приготовления блинчиков насыпать в миску муку и, помешивая, постепенно влить горячую воду. Замесить тесто и оставить его на 15 минут под мокрым полотенцем. Разделить тесто пополам и раскатать каждую половину в длинную полоску шириной 5 см. Разрезать полоски на куски длиной 2,5 см, смазать кунжутным маслом, положить друг на друга смазанными сторонами. Раскатать из каждой пары круг диаметром 15 см и жарить на сухой сковороде с антипригарным покрытием 20—30 секунд до появления пузырей. Перевернуть на другую сторону и жарить еще 10—15 секунд. Снять со сковороды, осторожно разделить блины, проложить их пергаментной бумагой и оставить в теплом месте. Утку разрезать на порционные куски и подать на подогретом блюде с блинчиками, зеленым луком, огурцами и острым соусом.

Утка в лимонном соку

2 ст. ложки воды, 1 ст. ложка водки или сухого хереса, 1 см очищенного и натертого свежего имбирного корня, 1 мелко нарезанное перо зеленого лука, 1 ч. ложка морской соли, 500 г утиной грудки, нарезанной на кусочки в палец толщиной, 2 взбитых яйца, ½ стакана кукурузной муки (крахмала), 3 стакана арахисового масла, 1 ч. ложка кунжутного масла.

Для соуса: 1½ стакана куриного бульона, 3 ст. ложки водки или сухого хереса, 4 ст. ложки лимонного сока, 1 ч. ложка коричневого сахара.

Смешать воду, водку, имбирь, зеленый лук и соль, залить этой смесью утку и оставить на 2 часа. Затем обмакнуть каждый кусок в яйцо, обвалять в муке и жарить в сильно разогретом на сковороде арахисовом масле 3 минуты. Шумовкой вынуть утку, давая стечь маслу, и положить в огнеупорную керамическую посуду. Смешать ингредиенты для соуса, залить им утку. Постоянно помешивая, довести соус до кипения, уменьшить огонь и варить до тех пор, пока утка не станет мягкой, а соус — густым. Перед подачей на стол побрызгать кунжутным маслом.

Рыба в кисло-сладком соусе

Способ 1

300 г филе трески (минтая), 1 яйцо, 60 г муки, 1½ ст. ложки смальца.

Для соуса: 1 ч. ложка растительного масла, 2 ст. ложки мелко нарезанных пикулей, 1 ст. ложка мелко нарезанного имбиря или ½ ч. ложки имбиря в порошке, ½ ч. ложки уксуса, 2 ч. ложки сахара, 1 ч. ложка томатного соуса, 2 ч. ложки крахмала, 2 ч. ложки коньяка.

Разогреть растительное масло и обжаривать в нем пикули и имбирь в течение 5 минут. Крахмал перемешать с сахаром, уксусом, томатным соусом, коньяком до пастообразного состояния. Влить пасту на сковороду с пикулями и варить до

загустения соуса (5 минут). Рыбу нарезать узкими полосками. Обмакнуть кусочки рыбы в заранее взбитое яйцо, а затем обвалять в муке. Жарить в разогретом жире на сильном огне в течение 4 минут, затем уменьшить огонь, добавить кисло-сладкий соус и тушить еще 2 минуты.

Способ II

500 г любой пресноводной рыбы, ½ стакана растительного масла, 1—2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка соевого соуса, имбирь на кончике ножа, 200 г лука-порея, зелень, 100 г свежих грибов (или 50 г сухих), 2—3 картофелины, уксус, соль.

Рыбу очистить, вымыть и целиком обжарить в масле с обеих сторон до появления хрустящей корочки. В небольшой сковороде с ручкой растопить сахар и довести его до коричневого цвета. Налить в кастрюлю немного уксуса, соевый соус, слегка посолить, добавить зелень, имбирь, тонко нарезанные листья лука-порея, ломтики грибов (сушеные грибы предварительно размочить в течение 2 часов), сырого картофеля и тушить до тех пор, пока овощи не станут мягкими. Затем добавить жженый сахар. Соус должен быть густым. Залить поджаренную рыбу соусом.

Жареная рыба с имбирем

2 ст. ложки кукурузной муки (крахмала), ½ ч. ложки молотого имбиря, 1 ст. ложка молотой морской соли, 750 г нарезанного кубиками филе пикши или другой плотной белой рыбы, 3 ст. ложки арахисового масла, 2 см очищенного и мелко нарезанного свежего имбирного корня, 4 мелко нарезанных пера зеленого лука, 1 ст. ложка винного уксуса, 2 ст. ложки водки или сухого хереса, 3 ст. ложки темного соевого соуса, 1 ч. ложка сахара, 3 ст. ложки свежего апельсинового сока.

Смешать муку, имбирь и соль и обвалять в этой смеси рыбу. Жарить в разогретом масле 4 минуты, время от времени переворачивая. Смешать остальные ингредиенты, залить полученным соусом рыбу, закрыть крышкой и тушить на слабом огне еще 4 минуты.

Хунаньский рыбный стейк

2½ стакана растительного масла, 4 куска трески (по 200 г каждый), 4 нарезанных пера зеленого лука, 2 ч. ложки кунжутного масла.

Для соуса: 4 сушеных зимних гриба, вымоченных в горячей воде в течение 20 минут, 2 мелко нарезанные средние луковицы, 3 ломтика свежего очищенного и мелко нарезанного имбирного корня, 2 толченых зубчика чеснока, 2 ст. ложки измельченного маринованного редиса, 3 сушеных красных перца чили, 1 стакан куриного бульона, 3 ст. ложки темного соевого соуса, 2 ст. ложки коричневого сахара, 2 ч. ложки морской соли, 4 ст. ложки водки или сухого хереса.

Сильно разогреть масло в сковороде и обжаривать в нем рыбу по полторы минуты с каждой стороны. Вынуть, просушить на абсорбирующей бумаге и положить в тепло. Оставить в сковороде 3 ст. ложки масла, добавить все ингредиенты для соуса и кипятить, помешивая, пока жидкость не упарится наполовину. Уменьшить огонь до слабого кипения, положить рыбу и тушить 5 минут. Переложить рыбу на подогретое блюдо, полить соусом, посыпать зеленым луком и побрызгать кунжутным маслом.

Гребешки по-восточному

450 г морских гребешков, ½ стакана соевого соуса, ¼ стакана устричного соуса, ¼ стакана сухого шерри, 1 ст. ложка соуса чили, ¼ стакана муки, 3 ст. ложки сафлорового масла, 2 измельченных зубчика чеснока, 1 ст. ложка нарезанного тонкими полосками корня имбиря, 2 сушеных перца чили.

Смешать соевый и устричный соусы, шерри и соус чили. Гребешки промыть, высушить и присыпать мукой. Сафлоровое масло разогреть в сковороде, добавить, постоянно помешивая, чеснок, имбирь и перец чили. Через полминуты положить туда гребешки и жарить 2 минуты. Затем добавить соус, уменьшить огонь и готовить до тех пор, пока большая часть жидкости не испарится.

Клешни краба, обжаренные во фритюре

4 большие клешни краба, 300 г очищенных сырых креветок, пропущенных через мясорубку, ½ ч. ложки морской соли, щепотка молотого белого перца, 1 ч. ложка кукурузной муки (крахмала), 1 яичный белок, 130 г панировочных сухарей, 2½ стакана арахисового масла.

Расколоть и снять основную часть панциря с каждой клешни краба, оставив нетронутым кончик. Вскипятить воду в

большой кастрюле, положить в нее клешни, вновь довести до кипения и кипятить 1 минуту. Слить отвар и охладить клешни под струей холодной воды. Смешать креветки, соль, перец, муку и белок до однородной массы, разделить на 4 порции и обмазать каждую клешню, не трогая кончики. Обвалять клешни в панировочных сухарях. Нагреть в сковороде масло и обжаривать в нем клешни 10 минут до образования румяной корочки. Обсушить на абсорбирующей бумаге.

Креветки чоу-мин

250 г сухой яичной лапши, 2 взбитых яйца, 2 ст. ложки растительного масла, 1 нарезанная кружками средняя луковица, 6 сушеных черных зимних грибов, вымоченных в горячей воде в течение 20 минут и подсушенных, 10 нарезанных кружками консервированных орехов чилим, ½ стакана отвара из овощей, 130 г мелко нарезанной китайской капусты, 500 г очищенных вареных креветок, 1—2 ст. ложки кукурузной муки (крахмала), разведенной в воде, соль.

Сварить лапшу в подсоленной воде. Одновременно приготовить из яиц тонкий китайский омлет. Нагреть масло в сковороде, добавить лук, чилим и грибы и жарить, помешивая, 3 минуты. Добавить отвар и капусту и жарить еще 3 минуты. Затем положить креветки, влить разведенную муку, довести до кипения, посолить и, помешивая, тушить на слабом огне до загустения.

Креветки с овощами выложить на лапшу и посыпать мелко нарезанным омлетом.

Дим-сам из креветок

Для начинки: 450 г очищенных и размолотых сырых креветок, 120 г мелко нарезанных консервированных ростков бамбука, 4 ст. ложки воды, 2 ст. ложки соевого соуса, 2 ст. ложки водки или сухого хереса, ½ ст. ложки сахара, ½ ст. ложки кунжутного масла, черный молотый перец, 1½ ст. ложки кукурузной муки (крахмала).

Для теста: 3 стакана пшеничной муки, ½ стакана горячей воды, ½ стакана холодной воды, 1 ст. ложка растительного масла.

Соединить все ингредиенты для начинки, кроме кукурузной муки, и перемешать до образования однородной массы. Затем всыпать, помешивая, кукурузную муку. Разделить на 30 порций. Для приготовления теста высыпать в миску 3 стакана муки, сделать в середине углубление. Влить в него, помешивая, сначала горячую воду, а затем холодную воду и масло. Хорошо вымесить тесто руками, раскатать в длинную колбаску и разрезать на 30 кусков. Посыпать скалку мукой и раскатать каждый кусок в тонкий кружок диаметром 5 см. В центр каждого кружка положить порцию начинки, соединить две стороны и защепить, как при лепке вареников. Готовить в пароварке на сильном огне 5 минут.

Морские гребешки с черными бобами

12 морских гребешков на одной створке, 2 ст. ложки арахисового масла, 2 мелко нарезанных зубчика чеснока, 3 мелко нарезанных пера зеленого лука, 1 измельченный стручок свежего зеленого перца чили (без семян), 3 ст. ложки соленых черных бобов, замоченных на 20 минут и подсушенных, 2 ст. ложки темного соевого соуса, 2 ч. ложки коричневого сахара, 3 ст. ложки куриного бульона, 2 ч. ложки кукурузной муки (крахмала).

Над кастрюлей с кипящей водой установить сито, в которое положить гребешки створкой вниз. Накрыть крышкой и готовить 6 минут. Одновременно нагреть масло в сковороде, добавить чеснок, лук, перец чили и бобы и жарить, помешивая и раздавливая бобы, 2 минуты. Влить соевый соус, всыпать сахар и тушить 1—2 минуты. Засыпать в бульон кукурузную муку и довести смесь до состояния однородной массы. Влить в сковороду и кипятить на слабом огне до загустения. Положить гребешки на подогретые тарелки и полить соусом.

Жареные кальмары

800 г разделанных кальмаров, 3 ст. ложки растительного масла, 4 нарезанных пера зеленого лука, чеснок, 1 см очищенного и мелко нарезанного свежего имбирного корня, 1 нарезанная соломкой морковь, 5 ст. ложек водки или сухого хереса, ½ стакана куриного бульона, соль.

Вскипятить воду в большой кастрюле, опустить в нее кальмаров и кипятить 3 минуты. Воду слить. Нагреть масло в сковороде, добавить лук, чеснок, имбирь и морковь и пассеровать, помешивая, 2 минуты. Влить водку и тушить еще 1 минуту. Влить куриный бульон, посолить, довести до кипения и варить на слабом огне до загустения соуса. Положить кальмаров и тушить 2—3 минуты.

Жареные вон тоны

Способ I

120 г очищенных маленьких креветок, 120 г свиного фарша, 3 пера нашинкованного зеленого лука, 2 ст. ложки соевого соуса, 1 толченый зубчик чеснока, 1/4 ч. ложки сухих китайских специй, 1/2 ч. ложки соли, 120 г пресного теста, 1 л сафлорового или арахисового масла.

Для соуса: 250 г консервированных слив, 1/4 стакана винного уксуса, 1 ч. ложка толченого перца чили, 1 ч. ложка кукурузного крахмала.

Вон тоны приготовить, как описано в рецепте «Военный суп с вон тонами». Жарить в разогретом до 190 °С масле до золотисто-коричневого цвета. Для приготовления соуса взбить все ингредиенты в кастрюле, довести до кипения, уменьшить огонь и тушить 3 минуты.

Способ II

200 г свиного фарша, 120 г мелко накрошенных консервированных орехов чилим, 1 ст. ложка воды, 1 ст. ложка кукурузной муки (крахмала), 2 ч. ложки китайского рисового вина или сухого хереса, немного кунжутного масла, черный молотый перец на кончике ножа, 30 квадратов теста для вон тонов, растительное масло для жарки, соль по вкусу.

Перемешать все ингредиенты, кроме растительного масла, так, чтобы мясо и орехи не превратились в однородную массу. Разделить на 30 частей. Положить 1 ч. ложку начинки на каждый квадрат теста. Завернуть треугольником по диагонали. Острые углы полученного треугольника захлестнуть один на другой и защепить. Разогреть масло на сковороде и жарить вон тоны на среднем огне, пока не подрумянятся. Вынуть, подсушить и подать на стол.

ДЕСЕРТЫ

Миндальный творог

500—600 г фруктового салата, 300 мл молока, 300 мл воды, 25 г желатина, 1 ч. ложка миндальной эссенции, 4 ст. ложки сахара.

Желатин растворить в воде, добавить сахар, молоко и миндальную эссенцию. Довести до кипения (но не кипятить!), охладить до комнатной температуры и поставить в холодильник на 2—3 часа. Охлажденный творог нарезать кубиками, смешать с фруктовым салатом и полить сиропом.

Пекинские яблоки

4 яблока, 130 г пшеничной муки, 1 яйцо, 1/2 стакана воды.

Для сиропа: 1 ст. ложка растительного масла, 6 ст. ложек коричневого сахара, 2 ст. ложки золотистого сиропа, 2 ст. ложки воды.

В большой миске замесить крутое тесто из воды, муки и яйца. Очистить от кожуры и нарезать яблоки, удалив сердцевину. Обмакнуть каждую дольку в тесто и жарить во фритюре 3 минуты до подрумянивания. Шумовкой достать яблоки и обсушить на бумаге. Для приготовления сиропа нагреть в маленькой сковороде масло, воду и сахар, помешивая, пока сахар не растворится, и держать на слабом огне 5 минут, постоянно помешивая. Влить золотистый сироп и кипятить еще 5—10 минут до вязкого состояния. Убавить огонь до минимума. Обмакнуть каждый ломтик яблока сначала в сироп, а затем на несколько секунд в холодную воду. Выложить на блюдо и сразу же подавать на стол.

КОРЕЙСКАЯ КУХНЯ

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

Салат из баклажанов с чесноком

300 г баклажанов, 40 г растительного масла, 30 г чеснока, 50 г соевого соуса, 3 г уксуса, черный молотый перец, соль.

Баклажаны очистить, вымыть, разрезать пополам вдоль и варить до готовности на пару. Охладить, нарезать соломкой, заправить соевым соусом, маслом, уксусом, солью и перцем по вкусу. Перемешать и посыпать мелко нарубленным чесноком.

Салат из моркови

1 кг моркови, 4—5 ст. ложек уксуса, 3 ст. ложки сахара, 1/2 стакана растительного масла, 1 большая головка чеснока, 1 ч. ложка черно-

го молотого перца, красный молотый перец на кончике ножа, 1 ч. ложка соли.

Морковь натереть на крупной терке. Смешать все ингредиенты и залить полученным маринадом морковь. Оставить на сутки в холодильнике.

Салат из свежей стручковой фасоли

200 г свежей стручковой фасоли, 250 г помидоров, 100 г огурцов, 150 г репчатого лука, 5 ст. ложек растительного масла, 2 ст. ложки уксуса, 1 ч. ложка горчицы, красный молотый перец, соль.

Фасоль отварить в подсоленной воде, охладить, нарезать. Мелко нарезать помидоры, огурцы, лук и посолить. Овощи перемешать и заправить смесью растительного масла, уксуса, горчицы и перца.

Салат из редьки с луком

200 г редьки, 15 г зеленого лука, 20 г кунжутного масла, соль.

Редьку и лук очистить, вымыть, нарезать соломкой, добавить соль и кунжутное масло и перемешать.

Салат из белокочанной капусты кимзи

200 г белокочанной капусты, 200 г репчатого лука, 2—3 зубчика чеснока, уксус, красный молотый перец, соль.

Капусту нашинковать, посолить и оставить на несколько часов. Лук и чеснок мелко нарезать и смешать с капустой и перцем. Положить в глиняный горшок и оставить под грузом на 2—3 дня. Перед подачей на стол окропить уксусом.

Салат из капусты с яблоками

1 кг молодой зеленой капусты, 1 кг яблок (ранет), 2 ст. ложки лимонного сока, 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени, 3 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки сливок, черный молотый перец, соль.

Капусту очистить от увядших листьев, разрезать на 4 части и оставить на 10 минут в подсоленной воде. Тщательно вымыть, обсушить и нашинковать. Яблоки очистить от кожуры, нарезать тонкими ломтиками. Перемешать капусту с яблоками и полить смесью из лимонного сока, масла, зелени, соли и перца. Перед подачей на стол полить сливками.

Салат из свеклы

4 свеклы средней величины, 3 картофелины, 1 луковица, 2 ч. ложки хрена, 2—3 ст. ложки растительного масла, уксус, соль.

Свеклу вымыть, отварить, очистить и нарезать тонкими, как бумага, ломтиками. Картофель вымыть, отварить и нарезать так же, как свеклу. Лук нашинковать и обжарить. Смешать овощи с хреном, маслом и уксусом, посолить.

Салат из свеклы и капусты

1 кг свеклы, 1 кг белокочанной капусты, 200 г лука.
Для маринада: 1 л воды, 900 г уксуса, 200 г сахара, 120 г соли.

Свеклу вымыть, сварить до мягкости, очистить и нарезать соломкой. Капусту нашинковать. Лук нарезать кольцами. В кипящую воду насыпать соль и сахар, влить уксус и варить овощи 10 минут. Горячие овощи разложить по банкам, залить маринадом и простерилизовать в кипящей воде.

Салат из сельдерея

400 г корня сельдерея, 30 г горчицы, 50 г сметаны, 100 г майонеза.

Сельдерей очистить, вымыть, обсушить, нарезать соломкой, заправить горчицей, сметаной и майонезом, тщательно перемешать и поставить в холодильник на 30 минут.

Салат из фасоли

250 г стручковой фасоли, 150 г сыра, 150 г шампиньонов, 3 небольшие моркови, 2 луковицы шалота, зелень, уксус.

Фасоль очистить, отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, остудить и мелко нарезать. Морковь очистить, вымыть, обсушить и натереть на крупной терке. Лук и зелень мелко нарезать. Грибы очистить, вымыть и обсушить. Сыр

нарезать соломкой. Тщательно перемешать все ингредиенты, полить уксусом и подать на стол в сильно охлажденном виде.

Салат с арахисом

100 г кресс-салата, 50 г очищенного арахиса, растительное масло, соль, черный молотый перец.

Салат очистить, промыть, обсушить и положить в салатник. Орехи положить сверху и заправить маслом, солью и перцем по вкусу.

Овощной салат

100 г моркови, 150 г баклажанов, 50 г свеклы, 50 г стручковой фасоли, 50 г сухой фасоли, 150 г консервированного лосося, 100 г майонеза, соль.

Все овощи отварить отдельно и нарезать кубиками. Тщательно перемешать лосось с овощами, залить майонезом и еще раз перемешать.

Для украшения салата можно использовать нарезанные кружками вареные яйца, крупно натертый сыр и зелень.

Крабовый салат

100 г консервированных крабов, 100 г майонеза, 1 лимон, 1 корень сельдерея, 3 ст. ложки кетчупа, 2 ст. ложки коньяка.

Крабы мелко нарезать. Сельдерей промыть и нарезать соломкой.

Тщательно перемешать крабы с сельдереем. Залить майонезом, кетчупом, коньяком и лимонным соком.

Крабы с зеленым салатом

160 г консервированных крабов, 40 г зеленого салата, 30 г соевого соуса, 5 г кунжутного масла, 5 г уксуса.

Удалить у крабов костные пластинки. Салат вымыть, обсушить, крупно нарезать и положить в салатник.

Сверху положить крабы и полить смесью соевого соуса, уксуса и кунжутного масла.

Салат с кальмарами

200 г консервированных или отварных кальмаров, 4 вареные картофелины, 3 вареные моркови, 2 небольших соленых огурца, 100 г консервированного зеленого горошка, 80 г майонеза, черный молотый перец, соль.

Кальмары нарезать соломкой. Мелко нарезать овощи и перемешать с кальмарами. Заправить солью, перцем и майонезом.

Салат из свиных почек

300 г свиных почек, 70 г зеленого салата, 1 ст. ложка соевого соуса, 1 ч. ложка растительного масла, 1—2 ч. ложки уксуса, зелень, соль.

Почки отварить в подсоленной воде и нарезать соломкой. Салат положить на блюдо, сверху положить почки, полить смесью из соевого соуса, растительного масла и уксуса и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Горячая закуска савем-тхупль

200 г говядины (или 170 г свинины), 15 г репчатого лука, 160 г свежей капусты, 15 г растительного масла, 50 г томатного сока, соль.

Мясо нарезать небольшими кусочками (как на гуляш), обжарить с растительным маслом, добавить нашинкованную белокочанную капусту и репчатый лук. Перемешать и развести небольшим количеством бульона и томатным соком, посолить. На водяной бане довести до готовности.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Суп с тушеным мясом

100 г говядины, 20 г крахмала, 1 луковица, 200 г квашеной капусты, 20 г сахара, 15 г растительного масла, 15 г уксуса, 400 г говяжьего бульона, черный молотый перец, соль.

Мясо мелко нарезать, посолить, обильно поперчить, обвалять в крахмале и жарить во фритюре. Затем переложить в кастрюлю, добавить капусту, лук, сахар, уксус, перемешать и тушить под крышкой около 1 часа. Залить горячим бульоном и довести до кипения.

Сапсо

500 г белокочанной капусты, 3—4 пера зеленого лука, 250 г говядины или свинины, 3 моркови средней величины, 50 г саго, 1 зубчик чеснока, 2 ч. ложки сахара, 1 щепотка черного молотого перца, мука пшеничная или маисовая, соль.

Мясо мелко нарезать, добавить лук, сахар, соль, перец и оставить на 1 час. Если соку выделится недостаточно и мясо покажется сухим, добавить воды и тушить мясо 10 минут. Морковь нарезать тонкими полосками и добавить к мясу. Через 5 минут добавить капусту, затем лук и опять воду, чтобы все овощи были ею покрыты, и варить до мягкости. Саго залить холодной водой и варить отдельно, чтобы было рассыпчатым. Суп заправить мукой, приправить солью и перцем, довести до кипения. По желанию можно добавить сливочное масло. Подавать на стол в горячем виде.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Тушеное мясо с грибами цзо когти бокум

500 г говядины, 300—500 г грибов (лисички, шампиньоны, молодые белые грибы), 2 зубчика чеснока, красный молотый перец, 2 ст. ложки зелени, 1 луковица средней величины, 3—4 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 2 ст. ложки маисовой или пшеничной муки для густой подливки, 1 ч. ложка сахара, соль.

Мясо нарезать кусками размером 2 × 4 см, тщательно перемешать с сильно измельченным чесноком, сахаром, солью, красным перцем и зеленью, закрыть крышкой и оставить на 1 час. Грибы очистить, нарезать, обжарить в масле, добавить воды и тушить до готовности. Мясо залить 1 л воды, добавить лук, оставшуюся половину масла и жидкость, оставшуюся от тушения грибов, плотно закрыть крышкой и тушить на сильном огне. За 10 минут до готовности добавить грибы. Муку развести водой и добавить в подливку, смешав с остатками масла. Подавать на стол с рассыпчатым рисом.

Жареная свинина

170 г свинины, 15 г крахмала, 15 г растительного масла, черный молотый перец, соль.

Свинину нарезать небольшими кубиками, посолить, поперчить, залить крахмалом, разведенным в небольшом количестве холодной воды, и оставить на 1 час. Жарить в масле, постепенно увеличивая огонь, до готовности.

Фрикадельки

150 г свиного фарша, 20 г репчатого лука, 20 г крахмала, 200 г квашеной капусты, 20 г растительного масла, 20 г зеленого горошка, 10 г моркови, красный молотый перец, соль.

В фарш добавить соль, перец, нашинкованный лук и сухой крахмал, тщательно перемешать, слепить фрикадельки и обжарить в масле. Одновременно на другой сковороде обжарить лук, морковь, капусту и зеленый горошек. Фрикадельки и овощи смешать, слегка облить крахмалом, разведенным в воде, и на 10—15 минут поставить в духовку. Подавать на стол горячими.

Паровые пельмени

Для теста: 100 г пшеничной муки, 50 г воды.

Для фарша: 200 г баранины, 60 г репчатого лука, 10 г жира, красный молотый перец, соль.

Баранину с луком пропустить через мясорубку, заправить перцем, солью и тщательно перемешать. Замесить пресное тесто, раскатать толщиной 2—3 мм и вырезать кружки диаметром 6—8 см. Положить в центр кружка фарш, защипнуть, как пельмени. Уложить пельмени рядами на решетку и варить на пару.

ДЕСЕРТЫ

Яблоки в карамели

300 г свежих яблок, 100 г сахара, 1 яичный белок, 50 г муки, 50 г свиного сала, 50 г кунжутных семян или орехов.

Яблоки вымыть, очистить от кожуры, удалить сердцевину и нарезать крупными дольками. Влить в муку холодную воду и белок и перемешать до образования однородной массы. Окунать яблочные дольки в полученное тесто и жарить во

фритюре до образования бледной корочки. Сильно разогреть на сковороде жир, насыпать сахар и непрерывно помешивать до тех пор, пока не образуется карамельная масса. Яблоки положить на сковороду в полученную массу и посыпать кунжутными семенами.

Жареные грецкие орехи

250 г очищенных грецких орехов, 30 г сахарной пудры, 35 г масла.

Орехи замочить в горячей воде на 10—15 минут, вынуть и снять кожицу. Ошпарить кипятком, откинуть на дуршлаг, посыпать сахарной пудрой и жарить во фритюре. Вынуть, высушить на бумажных салфетках и охладить.

СОДЕРЖАНИЕ

Издательский Дом «Литера»
приглашает к сотрудничеству авторов
Наш телефон: (812) 560-8684
E-mail: publish@litera.spb.ru
http://www.litera.spb.ru

По вопросам реализации обращаться
в ООО «Бук Литера Пресс»:
оптовый отдел: (812) 325-4741
региональный отдел: (812) 320-9088
E-mail: sales@litera.spb.ru

Гигиенический сертификат
№ 78.01.07.953.П.005043.06.01 от 27.06.01

Молоховец Александра

Рецепты корейской и китайской кухни

Серия «Быстро и вкусно»

Отв. редактор *М. Стерлигов*
Зав. редакцией *И. Вдовина*
Художник *О. Ким*
Корректор *Л. Тычкова*
Верстка *В. Решетников*

Подписано в печать 14.10.03. Формат 84×108 $^1/_{32}$.
Печать офсетная. Гарнитура Таймс. Усл. печ. л. 2,52.
Тираж 10 000 экз. Заказ № 5793.

ООО «Издательский Дом „Литера"»
193131, Санкт-Петербург, Ивановская ул., 24
ЛП 000016 от 11 сентября 1998 г.

Отпечатано в полном соответствии
с качеством предоставленных материалов
на ФГУИПП «Вятка»
610033, г. Киров, Московская ул., 122